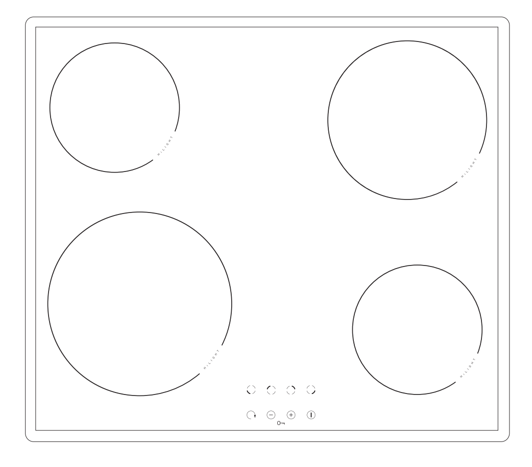




PG4VQ247CF

IOAA-805 / 8061201
(04.2015/1)

ESTIMADO CLIENTE,

La placa Amica combina una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento. Después de leer estas instrucciones, no tendrá ningún problema al usarla.

La placa sale de fábrica una vez que su seguridad y funcionalidad han sido revisadas cuidadosamente en los puestos de control antes de envasarla.

Le rogamos lea con atención estas instrucciones de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones contenidas en el presente manual evitará el uso inadecuado.

Conserve y guarde el manual para tenerlo siempre a mano.
Siga escrupulosamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

Nota:
No utilice el aparato sin haber leído este manual.

El aparato sólo ha sido diseñado como dispositivo para cocinar.

Cualquier otro uso (por ejemplo, para la calefacción de habitaciones) es incompatible con los fines para los que fue diseñado y puede ser peligroso.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en el funcionamiento del aparato

Declaración del fabricante

El fabricante declara por la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *Directiva de baja tensión* ***2006/95/CE****,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética* ***2004/108/CE****,*
- *Directiva de diseño ecológico* ***2009/125/CE****,*

Y por lo tanto el producto ha sido marcado CE y se ha expedido para el mismo ***la declaración de conformidad***
a disposición de las entidades supervisoras del mercado.

CONTENIDO

Advertencia. La placa y sus partes externas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado si toca los elementos calefactores. Aleje del aparato a los niños menores de 8 años si no están vigilados por un adulto.

Esta placa puede ser usada por niños menores de 8 años de edad y mayores, así como por personas disminuidas física, sensorial o mentalmente, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo la supervisión de otra responsable de su seguridad o sigan las instrucciones de uso. Impida que los niños jueguen con el aparato y que realicen las tareas de limpieza y mantenimiento del mismo sin supervisión.

Nota. La cocción incontrolada de la grasa o del aceite en la placa de cocina puede resultar peligrosa y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar el fuego con agua, sino que apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

Nota. Colocar objetos en la superficie de la placa puede originar un incendio.

Advertencia. Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.

El dispositivo no debe ser controlado por un reloj externo o un sistema de control remoto independiente.

Para limpiar la placa, no se puede utilizar el equipo de limpieza a vapor.

- Antes de utilizar por primera vez la placa de inducción, por favor, lea las instrucciones de uso para evitar que se dañe y garantizar su seguridad.
- Si la placa de inducción se utiliza en las proximidades de la radio, la televisión u otro dispositivo emisor de ondas electromagnéticas, asegúrese que el panel de control de la placa funciona correctamente.
- La placa de inducción debe ser conectada por un técnico electricista cualificado.
- No instale la placa cerca de aparatos de refrigeración.
- Las caras, bordes, superficies plásticas, adhesivos y barnices del mobiliario donde la placa se empotre deben ser resistentes a una temperatura de alrededor de 100ºC.
- Utilice la placa sólo después de haberla empotrado para protegerse así de la corriente al tocar las partes que reciben tensión.
- Las reparaciones de aparatos eléctricos deben ser realizadas por especialistas. Aquéllas realizadas por personal no especialista constituyen un grave peligro.
- La placa queda desconectada de la red eléctrica únicamente cuando se desconecte el fusible o cuando el cable de alimentación se retire de la toma.
- Después de instalar la placa, el enchufe del cable de conexión debe quedar accesible.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
- Las zonas de cocción se calientan rápidamente al encenderlas. Por lo tanto, debe ponerlas en marcha después de colocar en ellas el plato a cocer, de esta manera evitaremos un consumo excesivo de energía eléctrica.
- El indicador residual de calentamiento incorporado en el sistema electrónico muestra si la placa está encendida o todavía caliente.
- Si se produce un fallo de tensión en la red, se reestablecerán todos los ajustes, aconsejándose precaución una vez recuperada la corriente. El indicador de calor residual “H” lucirá mientras las zonas de cocción estén aún calientes y cuando se pulsa por primera vez la tecla de bloqueo.

SEGURIDAD

- Si la toma de red está cerca de la zona de cocción, tenga cuidado para que el cable de la placa no toque las zonas calientes.
- En caso de emplear aceites y grasas no dejen las placas vitrocerámicas sin vigilancia ya que existe peligro de incendio.
- No utilice recipientes de plástico ni papel de aluminio. Se funden a altas temperaturas pudiendo dañar la vitrocerámica.
- El azúcar, ácido cítrico, sal, etc. en estado sólido y líquido así como el plástico, no deben colocarse en las zonas calientes o de calentamiento.
- Si por un descuido hay azúcar o plástico en las zonas calientes o de calentamiento, en ningún caso apague la placa caliente, ráspelos con un rascador afilado protegiendo sus manos contra quemaduras y posibles lesiones.
- Con la placa de inducción sólo se deben utilizar ollas y sartenes de fondo plano, sin bordes ni rebabas, de lo contrario pueden surgir en el vidrio rayas duraderas.
- La superficie de calentamiento de la placa de inducción es resistente a los choques térmicos y no es sensible ni al frío ni al calor.
- No deje caer objetos sobre el vidrio. Los golpes locales, por ejemplo, la caída de un frasco de especias puede llevar a la formación de grietas y astillas en la vitrocerámica.
- Si se produce algún daño, el rebosante de la comida puede llegar a las partes de la placa de inducción que estén bajo tensión.
- Si la superficie de la placa está rota, desconecte la alimentación de la corriente para evitar descargas eléctricas.
- Si el aparato estuviera dotado de placas de halógeno, el hecho de mirarlas puede ser nocivo.
- No olvide las instrucciones sobre el cuidado y la limpieza de la vitrocerámica.
  Acorde con la garantía del producto, el fabricante no se hace responsable de un maltrato del mismo.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad donde está instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada, mantenga abiertos los orificios de ventilación e instale medios de ventilación mecánica (una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, incrementar la eficiencia de la ventilación mecánica si se dispone de ella..

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable protegemos el presupuesto del hogar y actuamos conscientemente a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica y se debe hacer de la siguiente forma:

• **Utilice recipientes de cocción normalizados.**
Las ollas con el fondo plano y grueso, permiten ahorrar hasta un tercio de la electricidad. Recuerde el uso de la tapa, de lo contrario el consumo eléctrico se multiplicará por cuatro.

• **Use recipientes de cocción adecuados al tamaño de la zona de cocción.**
El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

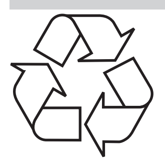
• **Mantenga limpias las zonas de calentamiento y los fondos de las ollas.**

La suciedad influye en la transferencia de calor. A menudo, las manchas fuertemente quemadas sólo pueden eliminarse con un detergente altamente tóxico para el medio ambiente.

• **No destape innecesariamente las ollas.**

•**No coloque la placa cerca de neveras o congeladores.** En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

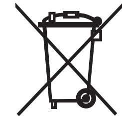
DESEMBALAJE



Durante el transporte el aparato está protegido contra los daños por el embalaje. Después de desembalar el aparato rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.
Todos los materiales que se emplean para embalar son inofensivos para el medio ambiente, sirven para ser reciclados en un 100% y llevan su respectivo símbolo.
¡Advertencia! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) a la hora de desembalar deben guardarse lejos del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS

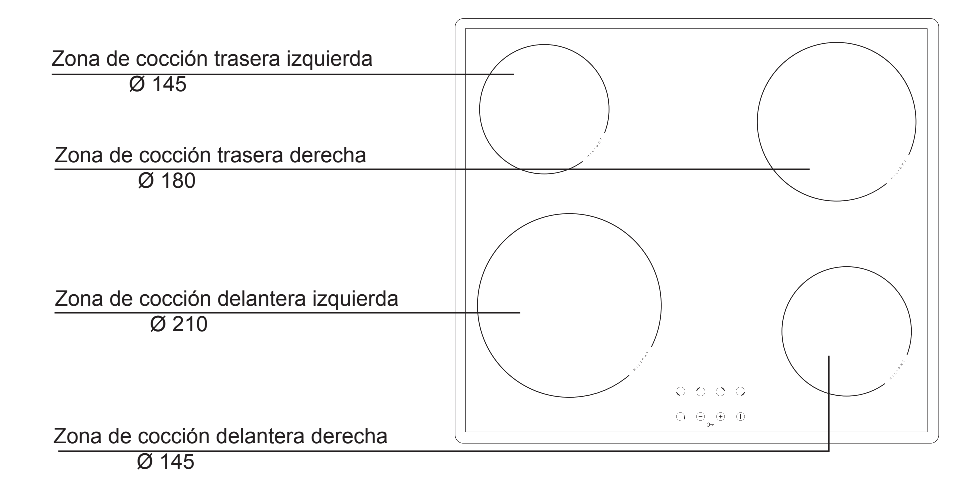
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para los desechos, puesto de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley polaca sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.



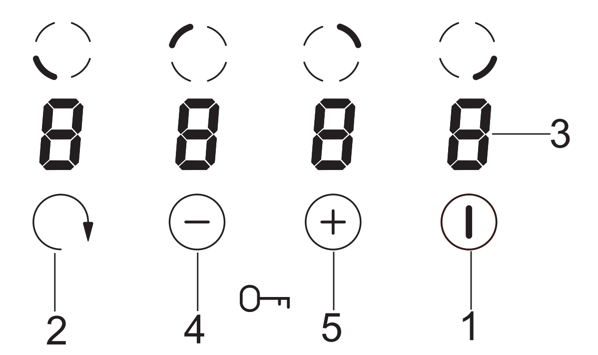
Este símbolo informa que este aparato, pasado su periodo de su uso, no debe ser situado junto con los demás desechos procedentes de la casa.
El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado para recoger los residuos consistentes en equipos eléctricos y electrónicos. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos. El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción de la placa PG4VQ247CF



Panel de control

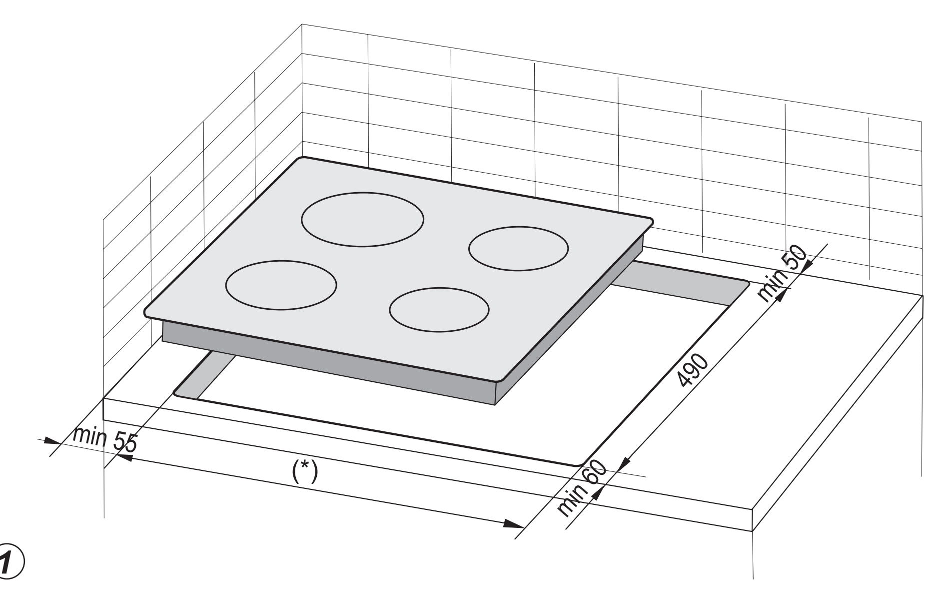


1. Sensor principal
2. Sensor de selección de las zonas de calentamiento
3. Indicadores de las zonas de calentamiento
4. Sensor menos
5. Sensor más



Preparación de la encimera para empotrar la placa

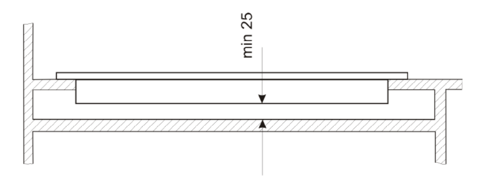
- El grosor de la encimera debe ser de 28 a 40 mm y su anchura mínima de 600 mm. Debe ser plana, estar bien nivelada y tener el borde de la pared protegido contra líquidos y humedad.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y el borde de la encimera en la parte delantera deberá ser de 60 mm y de 50 mm en la parte trasera.
- La distancia mínima entre el borde del hueco y la pared lateral del mueble deberá ser de 55 mm.
- El revestimiento y el pegamento de los muebles para empotrar debe ser resistente a temperaturas superiores a 100°C, de lo contrario el primero podría sufrir deformaciones o incluso despegarse.
- Los bordes del hueco deberán protegerse con un material resistente a la humedad.
- Realizar el hueco en la encimera según las dimensiones de la fig.1.
- Debajo de la placa se debe dejar un espacio libre de al menos 25 mm para garantizar la adecuada circulación del aire y para evitar el sobrecalentamiento de la superficie alrededor de la placa.



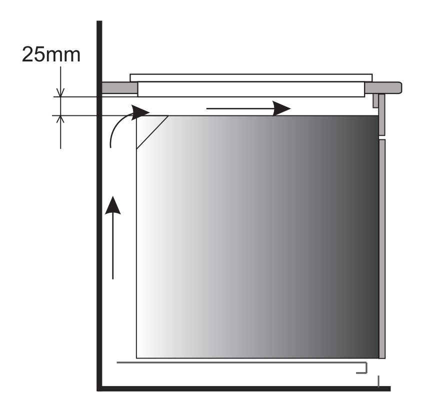
(*) 560 mm para las placas de 600 mm
(*) 750 mm para las placas de 770 mm

Advertencia. A la hora de instalar la placa en la encimera del mueble de cocina debe montar un estante distanciador como el que se muestra en el dibujo del lateral. Cuando la placa se instala encima del horno a empotrar, el montaje del distanciador no es necesario.

Cuando la placa se instala en la encimera del mueble de cocina encima de un cajón, la parte inferior de la placa se debe cubrir con un tablero de madera o un protector para placa vitrocerámica.



Montaje en la encimera de armario de cocina.



Montaje en la encimera de armario de cocina por encima del horno

⚠ Está prohibido colocar la placa encima de un horno sin ventilación

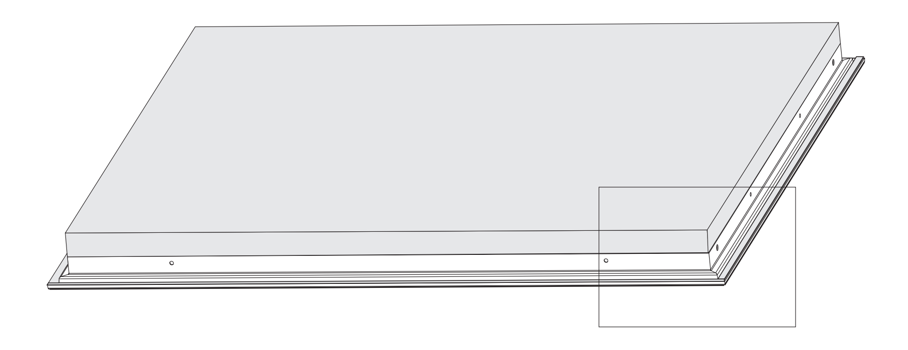
⚠ El cable de conexión se debe colocar de tal forma que no toque el protector inferior.

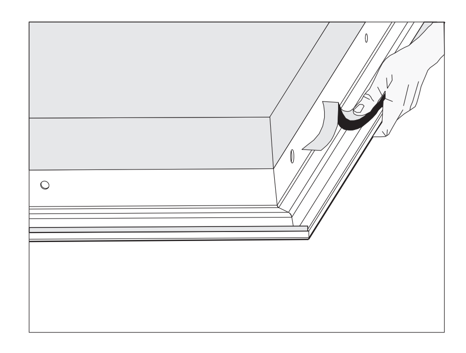
Montaje de la junta de espuma

Antes de empotrar el aparato en la encimera, por debajo del marco de la placa hay que pegar la junta de espuma que acompaña el aparato.

Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.

Hay que situar la junta en el aparato de la siguiente forma:
- Eliminar la cinta protectora de la junta,
- Pegar la junta en el fondo del marco ‘
  (dib.)



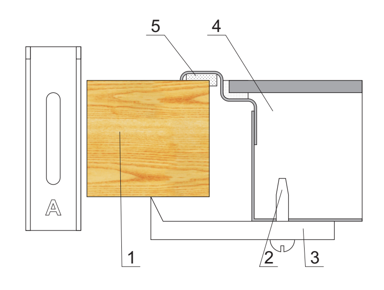




Instalación de la placa PG4VQ247CF - mango

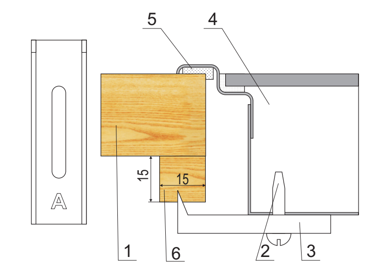
- En el caso de una encimera de 38 mm de espesor, se deben usar 4 mangos tipo “A” para fijar la placa. La forma de montaje se detalla en los dibujos 3 y 4. Para una encimera de 28 mm de espesor, además de los mangos de tipo “A” se deben usar 4 tacos de madera de 15x15x50 mm. La forma de montaje se detalla en los dibujos 5 y 6.
- Comprobar que la junta queda perfectamente adherida a la placa.
- Atornillar un poco las abrazaderas en la parte baja de la placa.
- Limpiar la encimera de polvo, colocar la placa en el orificio y apretarla con fuerza contra la encimera.
- Colocar los mangos de forma perpendicular al borde de la placa y atornillar hasta sentir resistencia.

3



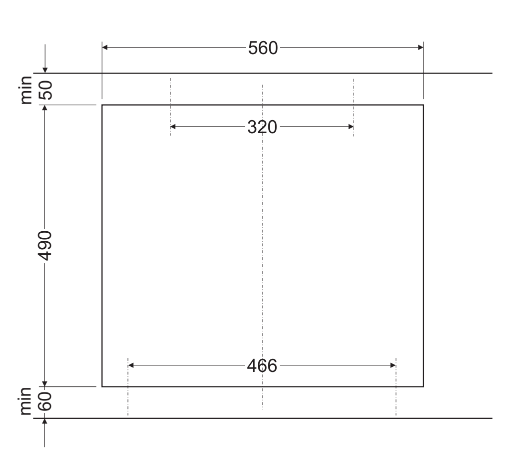
1 - Encimera del mueble
2 - Tornillo
3 - Mango de fijación
4 - Placa
5 - Junta de la placa

5

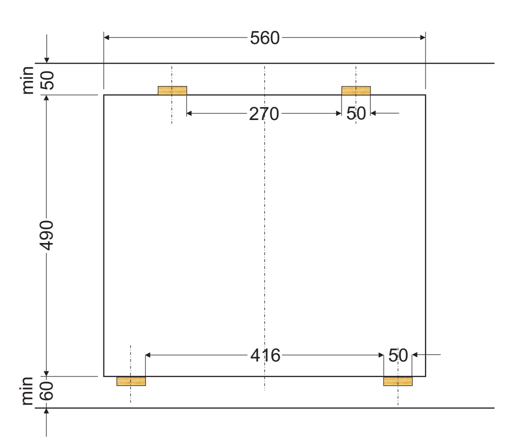


1 - Encimera del mueble
2 - Tornillo
3 - Mango de fijación
4 - Placa
5 - Junta de la placa
6 - Taco





6





Conexión de la placa a la instalación eléctrica

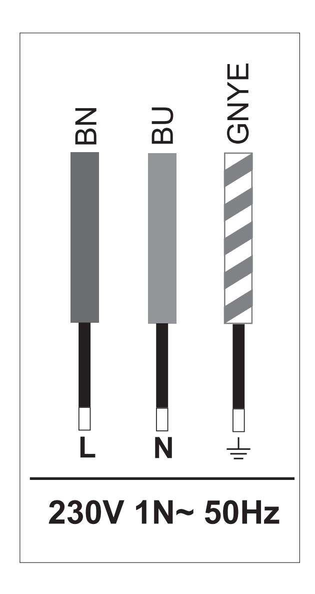
Advertencia
La conexión a la instalación eléctrica sólo puede ser realizada por un instalador cualificado que cuente con los permisos oportunos. Se prohíbe modificar o cambiar la instalación eléctrica por cuenta propia.

La placa se fabrica para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión de 3 x 4 mm2.

Advertencia
La instalación eléctrica que alimenta la placa debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la co- rriente en casos de emergencia. La distancia entre los contactos del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del aparato a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
Advertencia. El instalador debe entregarle al usuario el "certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica" que se encuentra en la garantía.
Cualquier otra forma de conexión de la pla- ca distinta a la mostrada en el esquema puede provocar su deterioro.

Esquema de conexiones posibles
Advertencia. Tensión de los elementos calefactores: 230V.
Advertencia. En cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un born ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **32A.**

Se recomienda utilizar cable de conexión **H05VV-F de 3 x 4mm2.**

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra daño deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona calificada para evitar peligro.

Antes de poner en marcha la placa por primera vez

- Limpie a fondo la placa de inducción. Las placas de inducción se deben limpiar como el vidrio.
- Al utilizar la placa por primera vez, podrían detectarse ciertos olores transitorios por lo que se debe encender la ventilación de la habitación o abrir la ventana.
- Realizar las tareas de mantenimiento cumpliendo las instrucciones de seguridad.

Advertencia. Cuando se conecta la placa a la red eléctrica por primera vez, puede aparecer la letra "H" en el indicador de la zona de calentamiento. No se trata de un defecto y la letra "H" desaparecerá pasados unos 60 minutos.

La placa de inducción está equipada con sensores táctiles que se activan tocando con los dedos las superficies marcadas. Cada reacción del sensor se confirma con una señal acústica.

Hay que tener en cuenta que al encender y apagar y al ajustar el nivel de potencia de calentamiento siempre se debe tocar un solo sensor. En el caso de presión simultánea de más sensores (excepto el reloj y la llave) la placa ignora las señales introducidas y si se continúa presionando, desencadena una señal de fallo.



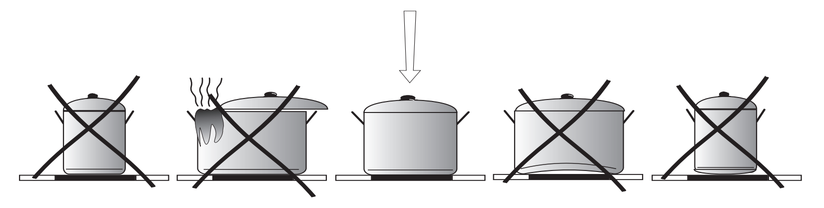
Recipientes adecuados para cocinar

Existen recipientes fabricados especialmente para cocinar y asar en placas de inducción. Se deben seguir las instrucciones de sus fabricantes.

Los recipientes para cocción que tengan fondo de aluminio o de cobre pueden dejar manchas de colores que suelen ser difíciles de eliminar. Se recomienda tener una precaución especial en el caso de recipientes esmaltados que pueden ocasionar daños irreversibles una vez finalizada la cocción. Para conseguir óptimos consumos de energía y tiempos de cocción así como para evitar que los platos se quemen en la placa, se deben atender las siguientes indicaciones:

Fondo de la olla:

¡Los recipientes para cocer / asar deben tener un fondo estable y plano puesto que otro con bordes afilados, rebabas y restos de comida quemada puede rayar la placa vitrocerámica y dejar marcas como si fuera papel de lija!



Dimensión de olla:

El diámetro del fondo de las ollas y cacerolas debe coincidir exactamente con el diámetro del elemento calefactor de la placa vitrocerámica.

Tapa de recipiente:

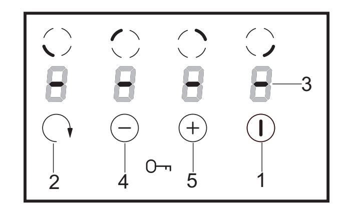
La tapa de la olla evita que se escape el calor y por lo tanto reduce el tiempo de calen- tamiento y el consumo de energía.

FUNCIONAMENTO



Panel de control

Al conectar la placa a la red eléctrica, se encenderá el símbolo “-” en el indicador (3). Después podremos activar la placa vitrocerámica.

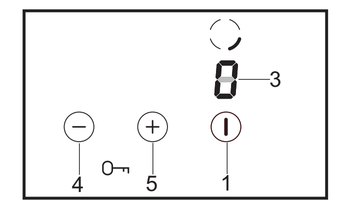




No se debe colocar objeto alguno en las superficies de los sensores que deben estar siempre limpias. De hacerlo, se podría escuchar el aviso de avería.

Puesta en marcha de la placa de inducción

Cuando la placa está desconectada, todas las zonas de calentamiento también lo están y los indicadores permanecen apagados.
Si pulsamos el sensor principal (**1**), activamos la placa y en el indicador frontal (3) aparecerá durante 10 segundos el “0” parpadeando. Ahora podemos seleccionar el grado de calentamiento deseado por medio del sensor (+)(**5**) y del sensor (-)(**4**) (véase **Ajuste del grado de potencia de calentamiento)**



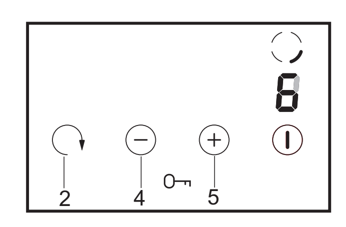


Si al cabo de 10 segundos no se detecta ningún peso, la placa de inducción se apagará.

La inclusión de la zona de calentamiento

Cuando la placa de calentamiento está activada (al menos una zona de calentamiento está activada), entonces podemos activar la otra zona de calentamiento tocando primero el sensor (**2**) seleccionaremos la zona de calentamiento.
Cuando veamos el “0” parpadeando, podremos fijar el grado deseado de calentamiento por medio del sensor (**+**)(**5**) y del sensor (**-**).

(4) (véase **Ajuste del grado de la potencia de calentamiento**).

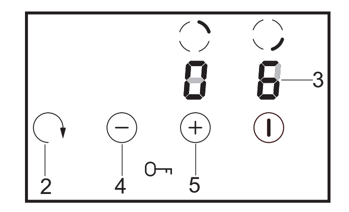




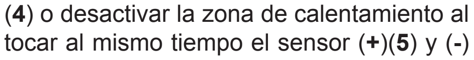
Si después de 10 segundos no detectara ningún peso, entonces la placa de calentamiento se apagará.

FUNCIONAMENTO

Selección de la zona de calentamiento



Al tocar el sensor de selección de la zona de calentamiento (**2**) activaremos las zonas de calentamiento. El campo de calentamiento estará activo cuando en el indicador (**3**) parpadea el dígito. Entonces, para la zona seleccionada de calentamiento podremos realizar cambios de ajuste de potencia usando los sensores (**+**)(**5**) ó (**-**)

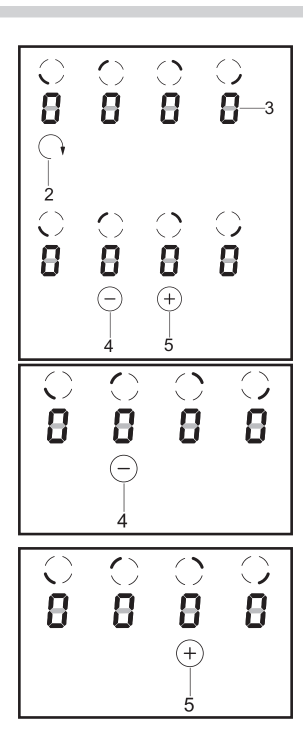


(**4**) o desactivar la zona de calentamiento al tocar al mismo tiempo el sensor (**+**)(**5**) y (**-**) (**4**). Pasados 10 segundos la zona deja de estar activa y en caso de querer realizar un nuevo cambio se debe activar la respectiva zona de calentamiento con el sensor (**2**).



La activación de las zonas de calentamiento siempre empieza por la zona delantera derecha y cambia al tocar el sensor (2) según el sentido de las agujas del reloj.

Ajuste del grado de la potencia de calentamiento

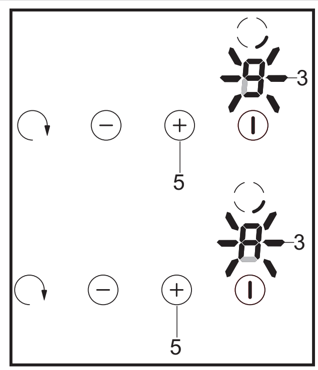


Para ajustar el grado de la potencia de calentamiento en primer lugar tenemos que seleccionar con el sensor de selección de la zona de calentamiento (**2**) la zona deseada de calentamiento. Luego, en el indicador de la zona de calefacción (**3**) “0” y parpadeo del dígito podremos empezar a fijar el deseado grado de calentamiento por medio del sensor (**+**) (**5**) o del sensor (**-**) (**4**). **Cuando no queramos que funcione el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento, empezaremos la selección del grado de calentamiento por medio del sensor (-) Luego, podremos gradualmente reducir la potencia de calentamiento por medio de la activación del sensor (+), o bien al aumentar el grado de calentamiento presionando el sensor (-) (4).**

En cambio, cuando queramos cocer con el empleo del sistema automático de reducción de potencia de calentamiento, habrá que empezar la selección del grado de la potencia de calentamiento por el sensor “+” (5). (véase Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento).

Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento

Todas las zonas de calentamiento están dotadas del Sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento. Cuando activado, entonces la zona de calentamiento dada está activada con la potencia completa para el tiempo que depende del seleccionado grado de la potencia de cocción y, luego se pasará a este grado de la potencia de calentamiento para cocer. La activación del sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento se prepara activando la selección del grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor (**+**)(**5**). Entonces se iluminará el indicador de la zona de calentamiento (**3**) el grado de la potencia de calentamiento “9” alternativamente con la letra “A” durante unos 10 segundos.
Si a los 10 segundos empezaremos el ajuste del grado de la potencia de calentamiento para cocer por medio de tocar el sensor (**-**)(**4**), entonces el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento se activará y la letra “A” iluminará durante todo el tiempo que esté activo. Ahora en cualquier momento podremos cambiar el grado de la potencia de cocción de forma descrita en el capítulo **„Ajuste del grado de la potencia de calentamiento”.**



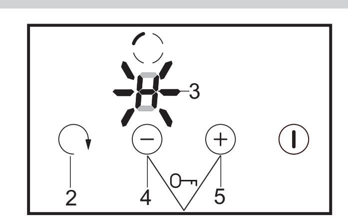
Grado de potencia de calentamiento- de cocción	Tiempo de cocción rápida (min)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

Cuando empecemos fijar el grado de la potencia de calentamiento, pasados los 10 segundos, se apagará la letra “A” y el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento no estará activo.

Cuando no queramos activar el sistema de reducción automática de la potencia de calentamiento, entonces podremos empezar la selección del grado de la potencia de calentamiento por medio del sensor (-) (4) (la letra “A” no ilumina).

Desactivación de una zona de calentamiento

Una zona de calentamiento se puede desactivar de la siguiente forma:
1.Seleccionamos el campo de calenta- miento deseado de la zona de calenta- miento (**2**).
2.Luego, apretamos al mismo tiempo el sensor (**+**)(**5**) y el sensor (**-**)(**4**) o bien con el sensor (**-**)(**4**) reducimos con el ajuste a „0”. En el indicador aparecerá la letra “H” – símbolo de calentamiento residual.



Indicador de calentamiento residual

"H" indica que existe un calor residual en la placa y que está caliente, no tocar podría provocar quemaduras.

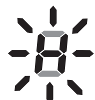


En el momento de desactivar la placa de calentamiento se indicará la „H" como señal „¡la zona de calentamiento está caliente!".

¡En este momento no se debe tocar la zona de calentamiento dado la posibilidad de quemarse ni colocar en ella objetos sensibles al calor!



Cuando el indicador se apague, podremos tocar la zona de calen tamiento conscientes de que no se ha enfriado aún al valor de la temperatura de ambiente.
Durante un corte de luz, el indicador de calor residual „H" ya no se muestra. A pesar de esto, las zonas de calentamiento pueden estar entonces todavía calientes!
¡Importante!
Cuando, después de volver a conectar o bien después del fallo de energía eléctrica, si la placa de cocina vuelve a encenderse, debemos realizar una corta "auto-prueba", después de la cual encenderá el indicador de calentamiento residual "H". En el indicador de calentamiento residual la letra "H" se iluminará durante unos 45 o 60 minutos. La indicación de calentamiento residual no se basa en medir el valor de temperatura sino en calcular el tiempo de funcionamiento de las zonas de calentamiento.



Después del fallo de alimentación de energía eléctrica se supone la temperatura superior posible y el tiempo más largo de enfriamiento posible, de allí la iluminación dura tanto tiempo.
No tiene importancia para el trabajo de la placa.

Limitación de las horas de trabajo

Con el fin de aumentar la fiabilidad del funcionamiento, la placa de calentamiento está equipada con un limitador de tiempo de trabajo para cada una de las zonas de calentamiento. El tiempo máximo de trabajo se determinará de acuerdo con el último grado seleccionado en la potencia de calentamiento.

Si no cambiamos el grado de potencia de calentamiento durante mucho tiempo (ver tabla), a continuación, las zonas de calentamiento correspondientes se apagarán automáticamente y el indicador de calentamiento residual se activará. Sin embargo, en cualquier momento podemos encender y usar las correspondientes zonas de calentamiento de conformidad con las instrucciones de uso.

Grado de la potencia de calentamiento	Máximo tiempo de trabajo durante las horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Función "Llave"

La función “llave” protege la placa contra el uso no autorizado por los niños, animales domésticos, etc.



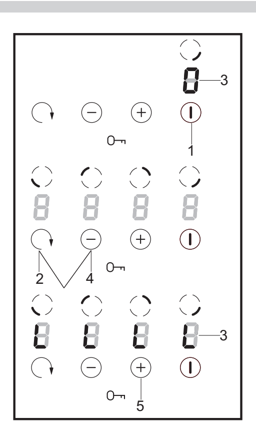
La Activación/ desactivación de la función “llave” debe empezar con la placa desactivada.



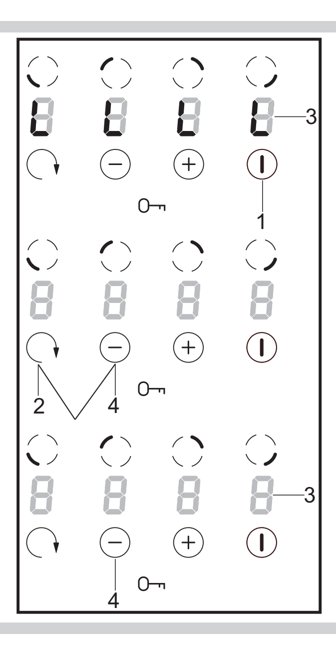
Después del fallo de tensión en la red, la “llave” estará desactivada automáticamente.

Activación de la función "llave"

Al tocar el sensor principal (**1**) activamos la placa y en el indicador frontal (**3**), durante 10 segundos aparecerá el “0” parpadeando. Luego, durante estos 10 segundos, apretaremos al mismo tiempo el sensor (**2**) y (**4**). Después de oír una corta señal sonora apretamos el sensor (**+**)(**5**), en todos los indicadores (**3**) aparecerá la letra “L”.

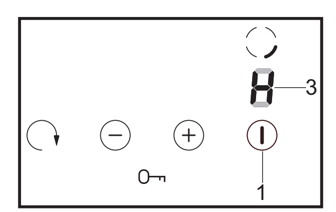


Desactivación de la función "llave"



Hay que empezar apretando el sensor principal (**1**), en todos los indicadores (**3**) aparecerá la letra “L”.
A los 10 segundos desde la activación del sensor principal (**1**) debemos apretar al mismo tiempo el sensor (**2**) y (**4**). Después de oír una corta señal sonora apretamos el sensor (-)(**4**), en todos los indicadores (3) se apagará la letra “**L**”.

Apagar toda la placa



La placa de calefacción funciona cuando se activa al menos una de las zonas de calentamiento. Al apretar el sensor principal (**1**) desactivamos la placa de calentamiento y en el indicador de la zona de calentamiento (**3**) aparecerá la letra “H” - símbolo de calentamiento residual.

LIMPIEZA Y CONSERVACION

El cuidado, mantenimiento y limpieza de la placa por parte del usuario tienen un impacto significativo en la extensión de su vida útil.

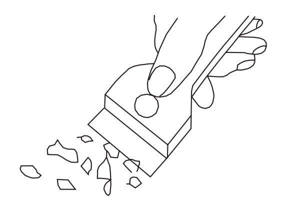


Al limpiar la vitrocerámica hay que seguir las mismas indicaciones que si fuera una superficie de vidrio. Nunca use detergentes abrasivos o ásperos o arena para limpiar o esponja con una superficie áspera.
Para la limpieza no se deben usar limpiadores a chorro de vapor.

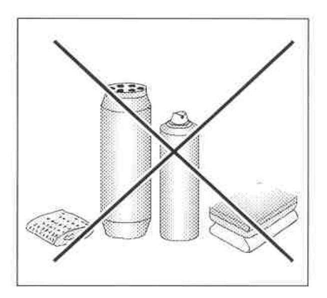


Limpieza después de cada uso

- **La suciedad pequeña, o no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. La aplicación de detergente en los platos puede causar una decoloración azulada. Estas manchas son difíciles de ser eliminadas en la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad adherida fijamente debe eliminarse con un rascador afilado. Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo**



Rascador para limpiar la placa





Eliminación de las manchas

- **Manchas claras de color perla (residuos de aluminio)** podrán ser retiradas de la placa de calentamiento cuando esté fría, con un detergente espe- cial. Los restos de la piedra caliza (p. ej. después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o un detergente especial.
- Para quitar el azúcar, los alimentos que contienen azúcar, plásticos y papel de aluminio no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Deben rasparse inmediatamente los restos (en estado caliente) con un fuerte raspado de la zona afectada, siempre cuando se encuentre caliente. Después de quitar la suciedad, puede desconectarse la placa refrigerada, y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrotécnicas especializadas, droguerías, tiendas de alimentación y salones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en las tiendas de hogar y ferreterías de construcción, así como en tiendas de accesorios de pintura.

Nunca aplique el detergente encima de la zona de calentamiento. Es mejor dejar que se sequen un poco los detergentes, y luego simplemente eliminarlos en mojado. Por otro lado, los restos de detergente que queden deben limpiarse con un paño húmedo antes de volver a calentar la placa. En caso contrario, estos pueden operar de forma corrosiva.

El fabricante no se responsabiliza a través de la garantía de una conducta inapropiada con la placa de inducción.

¡Advertencia!
Si por alguna razón, la placa no se puede controlar cuando está encendida, se debe apagar el interruptor principal o desenroscar el fusible adecuado y avisar al servicio técnico.

¡Advertencia!
Si se observan grietas o roturas en la placa cerámica, deberá apagarla inmediatamente y desconectarla de la red quitando el fusible o tirando de la clavija de la toma A continuación llame al servicio técnico.

Revisiones periódicas

Además de las actividades orientadas a conservar la placa limpia a diario, se debe:

- Revisar periódicamente el funcionamiento de los elementos de control y de los equipos de trabajo de la placa. Finalizado el período de garantía y al menos una vez cada dos años se debe encargar una revisión técnica de la misma.
- Eliminar los defectos en el uso descubiertos
- Realizar un mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la placa.

¡Advertencia!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas previstas en este manual deberán realizarse por el correspondiente servicio de mantenimiento o por un instalador debidamente autorizado.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

Si se produce una situación de emergencia:
- Desconecte los grupos de trabajo de la placa.
- Retire la alimentación eléctrica.
- Comunique el fallo.

Usted mismo podrá resolver algunas averías leves si sigue las indicaciones que se muestran en la siguiente tabla. Antes de contactar con el departamento de atención al cliente o el servicio técnico, revise los puntos que contiene.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1.El aparato no funciona	Interrupción de la alimentación de energía.	Comprobar el fusible instalado en el domicilio y reemplazarlo si estuviera fundido.
2.El dispositivo no responde a los valores introducidos	El panel de control no está activo.	Conectar.
	El botón ha sido pulsado muy poco tiempo (menos de un segundo).	Pulsar los botones durante un poco más de tiempo.
	Se han pulsado al mismo tiempo demasiados botones.	Pulsar siempre sólo un botón (excepto cuando se apaga la zona de calenta- miento).
3. El dispositivo no res- ponde y emite un pitido acústico largo.	La protección para niños (bloqueo) está activada.	Desactivar la protección para niños (bloqueo).
4. El dispositivo no res- ponde y emite un pitido acústico largo.	Uso inadecuado (se han pulsado los sensores incorrectos o se ha pulsado demasiado rápido.	Reiniciar la placa.
	Sensor(es) cubierto(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar sensores.
5.Todo el dispositivo se apaga.	Después de conectar no introdujo ningún valor durante un tiempo superior a 10 s.	Activar de nuevo el panel de mandos e introducir los datos inmediatamente.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
6. Una de las zonas de cocción se desconecta y en la pantalla aparece iluminada la letra “H”.	Fin del tiempo de trabajo	Volver a conectar la zona de cocción.
	El(Los) sensor(es) está(n) tapado(s) o sucio(s).	Destapar o limpiar los sensores.
	Sobrecalentamiento de los elementos electrónicos.	
7. A pesar de que la zona de cocción aún está calien- te, el indicador de calor residual no se ilumina.	Interrupción de suministro de corriente, el aparato ha sido desconectado de la red.	El indicador de calor residual vuelve a funcionar al desconectar y reiniciar el panel del control.
8.Rotura de la placa cerámica.	⚠ ¡Peligro! Desconectar inmediatamente la placa de la red (fusible) y dirigirse al servicio técnico más cercano.	
9.Si el fallo no desaparece	Desconectar la placa de la red (¡fusible!) y dirigirse al servicio técnico más cercano. ¡Importante! Usted es el responsable del perfecto estado del aparato y de su correcta utilización en el hogar. La garantía no cubrirá aquellos fallos de funcionamiento que se deban a errores que Usted haya cometido. El fabricante no responde de los daños producidos en el aparato como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual.	

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal:	230V 1N~50 Hz
Potencia nominal:	6,5 kW
Modelo:	**PG4VQ247CF**
- campo de calentamiento 2 x Ø 145 mm	1200 W
- campo de calentamiento 1 x Ø 180 mm	1800 W
- campo de calentamiento 1 x Ø 210 mm	2300 W
Dimensiones:	575 x 505 x 50;
Peso:	ca. 7,8 kg;

Cumple con los requisitos de la norma EN 60335-1; EN 60335-2-6 en vigor en la Unión Europea.

DEAR USER,

The plate is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the plate was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Operate the appliance only after reading / understanding this Manual.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

The producer reserves a right to implement changes having no impact on the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2006/95/EC,***
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2004/108/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC**,

and therefore the product has been marked with the CE symbol and the ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

TABLE OF CONTENTS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Before using the ceramic plate for the first time read the Operating Manual carefully as thus you can ensure safe operation and avoid damage to the plate.
- If the ceramic plate is operated near a radio, TV set or other emitting device, please check whether the touch panel works correctly.
- The ceramic plate should be installed by a qualified electrician.
- Do not install the plate near refrigerating devices.
- The furniture the plate is fitted in should be resistant to temperatures up to 100ºC. The requirement applies to the veneers, edges, plastic surfaces, glues and varnishes.
- The plate can be used only after it has been fitted into furniture, as only thus you will be protected from accidental contact with live components.
- Electric appliances can be repaired only by qualified specialists. Unprofessional repairs may compromise the safety of the appliance.
- The appliance is disconnected from the mains only when the mains plug is pulled out from the socket or when the fuse has been switched off.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- When switched on the hotplates quickly become hot. To avoid unnecessary power consumption, switch them on only after putting a cooking pot.
- Residual temperature indicator built-in into the electronic system tells you whether the hotplate is still switched on and whether it is still hot.
- Should there be a power failure, all the settings and indications will be cancelled. Please be careful when the power supply is restored as hotplates which have been hot before power failure will no longer be controlled by the indicator.
- If there is a mains socket located near the hotplate, please make sure that the supply cord does not touch the hot places.
- Do not leave the plate unattended when cooking on fats and oils as they create fire hazard.

- Do not use plastic pots or containers made from aluminium foil as they melt in high temperatures and may damage the ceramic plate.
- Sugar, citric acid, salt etc., both in liquid and solid state, as well as plastic should not get into contact with a hot hotplate.
- If through carelessness, sugar or plastic gets on a hot hotplate, you may not switch off the plate but scrape away sugar or plastic using a sharp scrapper. Protect hands from burns.
- Use only flat-bottom pots and saucepans on your ceramic plate, without sharp edges or burrs as otherwise the plate may get permanently damaged.
- The heating surface of the ceramic plate is resistant to thermal shock. It is neither hot nor cold-sensitive.
- Avoid dropping objects on the plate. A point hit, for example a falling bottle with spices, may in unfavourable circumstances lead to cracks and splits appearing on your ceramic plate.
- Boiled over residuals of food may penetrate damaged places and get to the live components of the ceramic plate
- Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate immediately disconnect it from the mains. In order to do so, switch off the fuse or pull out the mains plug from the socket. Call the Customer Service
- Please observe the maintenance and cleaning guidelines. Should you fail to proceed in compliance with the provided guidelines, you will lose your warranty rights

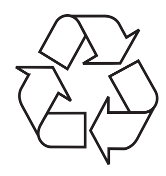
SAVING ENERGY



Everybody who properly uses energy not only saves money but also consciously acts in aid of the natural environment. So let's save electric energy by:

- **Using proper cookware**
  Pots and pans with flat and thick bottom help to save up to one-third of electric energy. Remember about the lid as otherwise the consumption of energy quadruples!
- **Matching cookware to the size of the hotplate**
  A cooking pot should neither be smaller nor bigger than the used hotplate.
- **Maintaining hotplates and pot bottoms clean**
  Dirt obstructs the transfer of heat – heavily burnt food residuals often can be cleaned only with chemicals harmful to the environment.
- **Avoiding necessary "peeping into pots".**
- **Not using the plate near refrigerators / freezers**
  As the consumption of energy unnecessary rises.

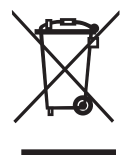
UNPACKING



The appliance is protected from damage during transportation by its packaging. After unpacking please dispose of the packing materials in a manner creating no risk to the environment.
All materials used for packing are harmless to the natural environment, can be recycled in 100% and have been identified with appropriate symbol.

Caution! Packing materials (polyethylene bags, pieces of polystyrene etc.) should be kept away from children during unpacking.

DISPOSING OF THE DEVICE



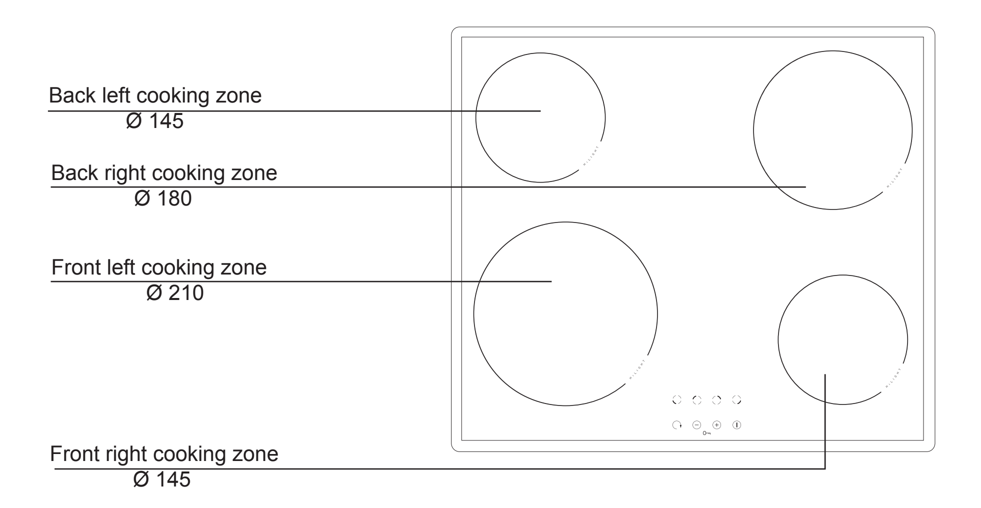
When disposing of the device, do not bring it to regular municipal waste containers. Instead, bring it to electrical and electronic waste recycling and reuse center. A relevant label has been put on the device, its instructions manual, or on the package.

The device has been manufactured of recyclable materials. By bringing old device to recycling collection center, you show that you care about nature.

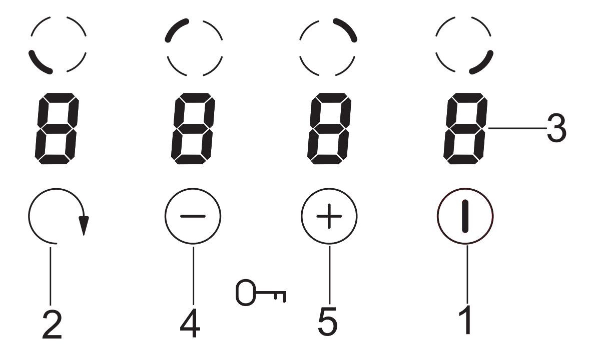
Ask your local environmental care authority for information on location of such facilities.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of PG4VQ247CF hob



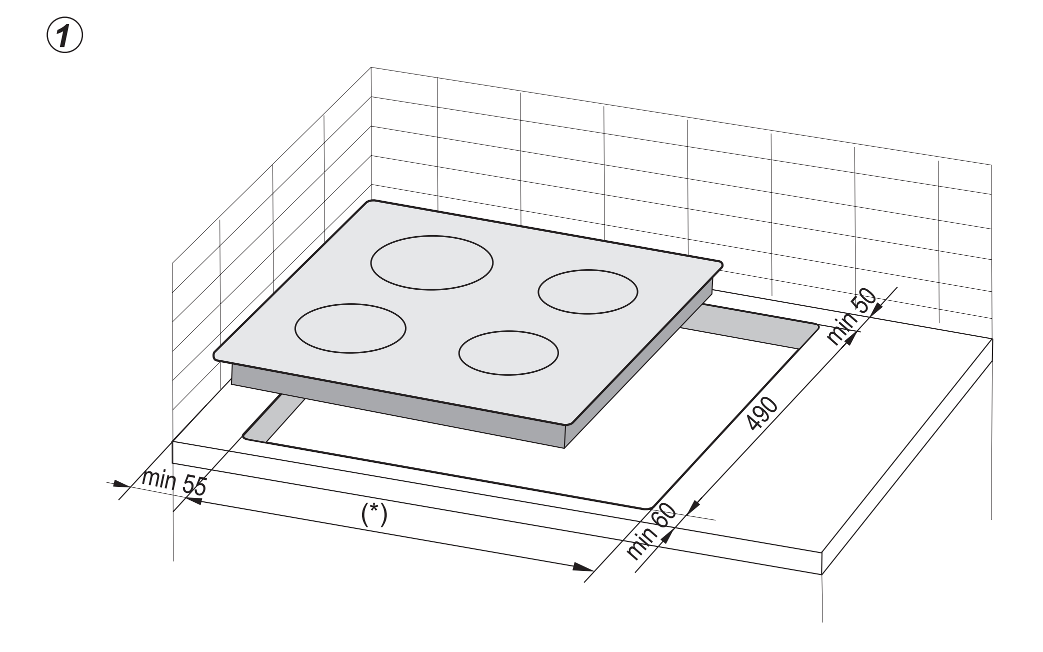
Touch control sensor panel



1. On/off sensor
2. Cooking zone selector sensor,
3. Cooking zone indicators
4. Lower heat setting selector,
5. Higher heat setting selector,

Making the worktop recess

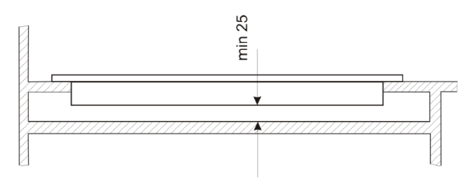
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be at least 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.



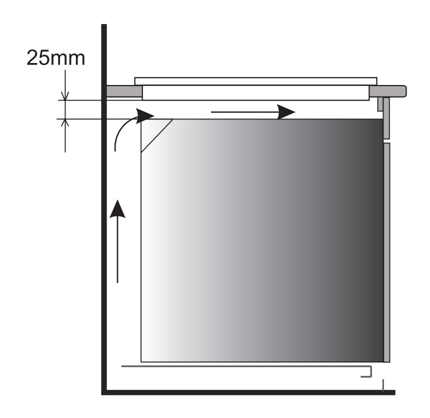
(*) 560 mm for hob 600 mm
(*) 750 mm for hob 770 mm

Note. When installing the hob in the kitchen worktop, install a partition panel, as shown on the picture. If the hob is to be installed above a built-in oven, installation of the partition panel is not required.

If the hob was installed in the kitchen worktop above the drawer, the bottom cover of the hob must be covered with a wooden panel or protective board for ceramic hobs.



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen cabinet worktop above oven.

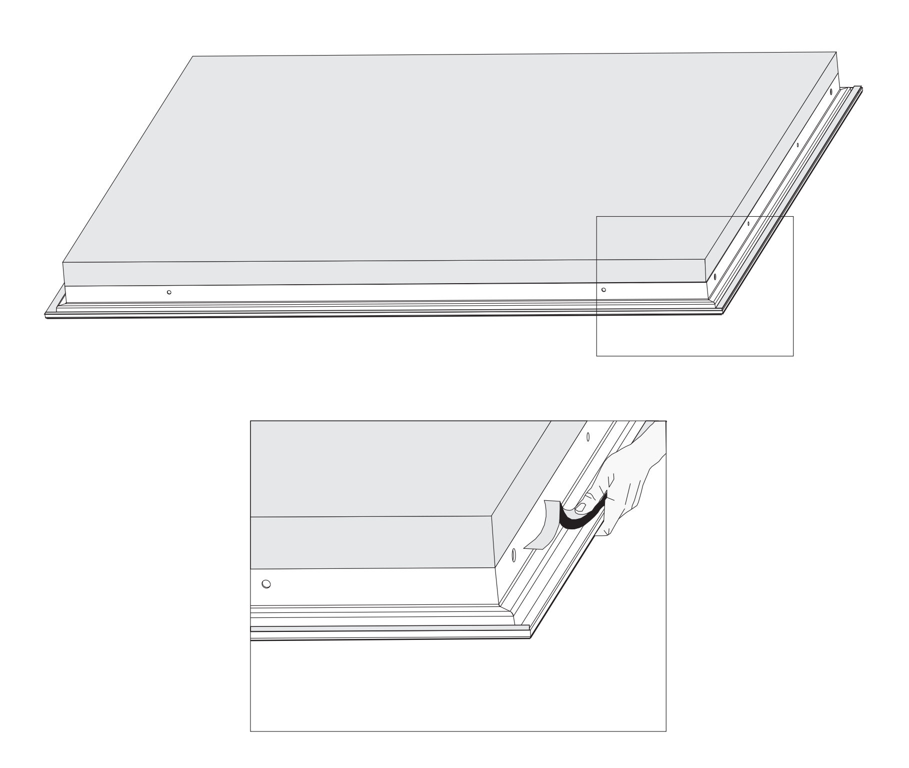
⚠ Do not install the hob above the oven without ventilation.

⚠ Route electrical lead so that it does not touch the lower guard.

Installation of self-adhesive foam gasket

Do not install the appliance without the foam gasket.

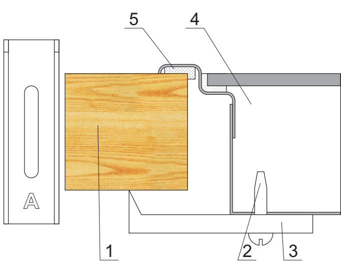
The gasket must be applied on the appliance as follows:
Before fitting the appliance in the kitchen worktop, apply self-adhesive foam gasket provided underneath the rim.
- before applying, remove the protective film from the self-adhesive foam gasket
- apply the self-adhesive foam gasket underneath the appliance rim
(Figure)



Installing PG4VQ247CF hob - bracket

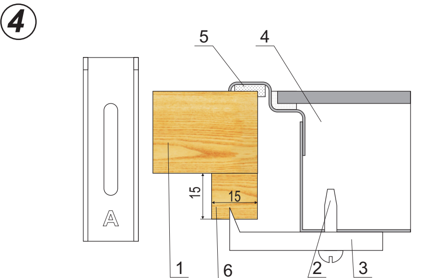
- Use four “A” brackets for 38 mm thick worktops. Fit the hob into worktop opening as shown on figure2 and 3. To properly secure hob in 28 mm thick worktop, use four 15x15x50 mm wooden blocks in addition to “A” brackets. Fit the hob into worktop opening as shown on figure 4 and 5.
- Check if adhesive seal is properly applied to the hob’s flange. Loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- Position fixing brackets perpendicularly to the hob’s edge and tighten firmly.

2



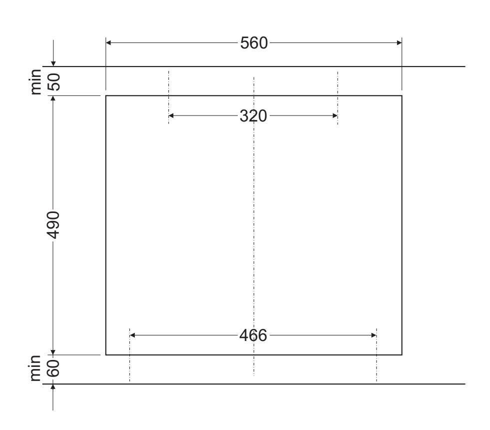
1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal

4

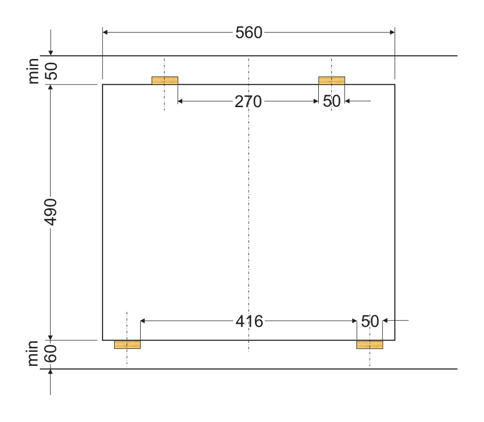


1. worktop
2. screw
3. fixing bracket
4. hob
5. seal
6. wooden block

3



5





Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

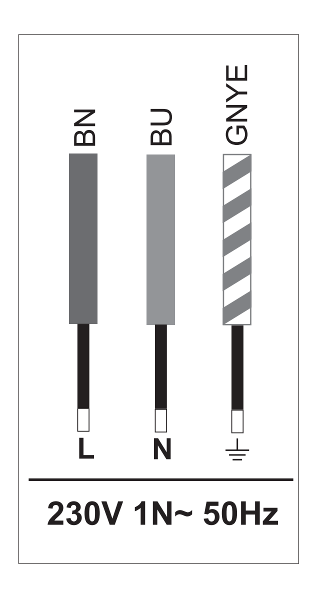
The hob is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **32A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 4mm^2.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



Before first use

- carefully clean the ceramic plate treating it as a glass surface,
- when used for the first time the plate can give off a bit of a smell so switch on the ventilation system or open the window,
- operate the plate observing the safety instructions.

Note. When you connect your appliance to power for the first time the cooking zone display may show the letter „H”. This is not a defect, and the letter „H” will disappear after about 60 minutes.

The ceramic plate is equipped with sensors operated by touching the marked areas with a finger.
Every touch of a sensor is confirmed with a sound.

When switching the plate on and off and setting the heating power **always touch only one sensor**. If you touch several sensors at the same time (with the exception of switching off the hotplate or the clock), the system will ignore the entered settings and, should you keep touching the sensors for a long time, will emit a fault signal.



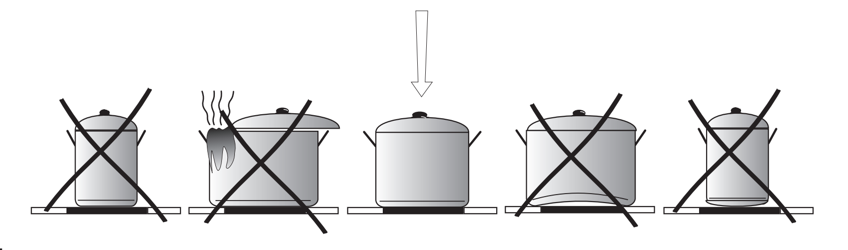
Proper cookware

There is specially made and tested cookware for cooking on ceramic plates availabl on the market. Observe instructions provided by the cookware manufacturers.

Cookware with aluminium or copper bottoms can leave metallic discoloration, very difficult to remove. Be particularly careful when using enamelware, as it may irreparably damage your plate when left on a hotplate with the content boiled down. To achieve optimal power consumption, optimal cooking times and to avoid burning of food boiled over on the plate, observe the following recommendations.

Bottoms:

The cookware should have a stable, flat bottom, as sharp-edged bottoms or bottoms with burrs and charred food residuals can scratch your ceramic plate and have abrasive impact on it!



Sizes:

The diameter of the bottom surface of the pot should match the diameter of the used heating element.

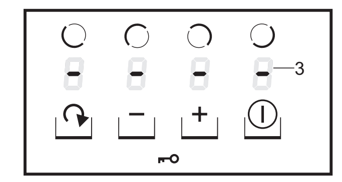
Lids:

Lids prevent heat from escaping from the pot and thus shorten the cooking time and reduce the consumption of power.



Touch control sensor panel

When the cooking surface is connected to the electricity mains, the „**-**” symbol should light up briefly on the indicator (**3**), after which the induction hob can be switched on.

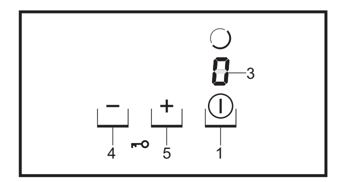




No objects should be placed on the sensor surfaces (this could cause an error). Touch sensor surfaces should be always kept clean.

Switching on the induction hob

When the induction hob is switched off then all the cooking zones are disconnected and the indicators are off.
Touching the on/off sensor field (**1**) switches on the induction hob, and a flashing „**0**” appears on the right front sensor field (**3**) for 10 seconds. Now the desired heating power can be set using the (**+**) sensor field (**5**) and the (**-**) sensor field (**4**) (**see „setting the heating power”).**

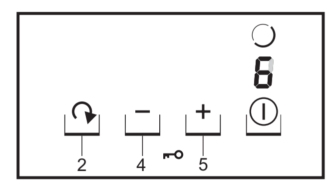




If none of the sensor fields is switched within 10 seconds then the heating zone switches off.

Switching on the cooking zones

If the induction hob is on (i.e. at least one cooking zone is on), then the next cooking zone can be switched on by touching sensor field (**2**) first to chose the appropriate cooking zone. When a „**0**” flashes on the indicator, the desired heating power can be set using the (**+**) sensor field (**5**) and the (**-**) sensor field (**4**) (**see „setting the heating power”**)



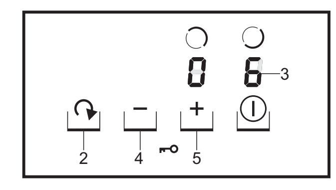


If none of the sensor fields is touched within 10 seconds then the induction hob switches off.

Selecting a cooking zone

Touching the cooking zone selection sensor field (**2**) activates the individual cooking zones. A cooking zone is active when a number is flashing on indicator (**3**). We can then change the power level settings for a chosen cooking zone using the (**+**) sensor field (**5**) or the (**-**)(**4**) or switch off the cooking zone by touching simultaneously (**+**)(**5**) and (**-**)(**4**).

After 10 seconds the cooking zone becomes inactive, and to make further changes the cooking zone should be reactivated using the sensor field (**2**).

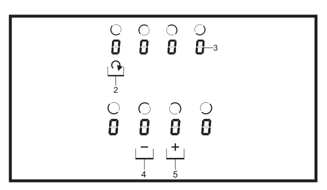




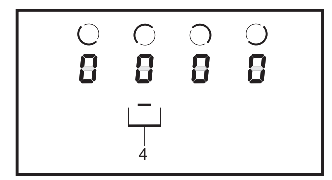
Activation of the cooking zones always begins from the front right cooking zone and is changed clockwise by touching sensor field (2).

Setting the heating power

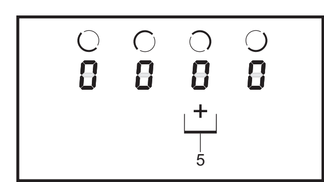
In order to set the heating power, first select the desired cooking zone using the cooking zone selector sensor (**2**). Then, when the cooking zone indicator (**3**) shows “**0**” and a digit is flashing, start setting the required heating power using the (**+**) sensor (**5**) or the (**-**) sensor (**4**).



If you do not wish the automatic warm-up function to operate, start the heating power selection by touching the (-) sensor (4) first. You can then gradually increase the heating power by operating the (+) sensor field (5), or lower the heating power setting by operating the (-) sensor (4).



If, however, you do wish to cook using the automatic warm-up function, start heating power selection by touching the (+) sensor (5) first. (see „automatic warm--up function”)



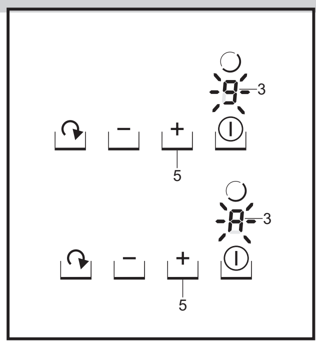
Automatic warm-up function

Each cooking zone is equipped with an automatic warm-up function. When this is activated, then the given cooking zone is switched on at full power for a time dpending on the heat setting selected, and is then switched back to the heat setting set.

Activate the automatic warm-up function by setting the required heating power by touching the (**+**) sensor (**5**) first. Then the heating level „**9**" is displayed intermittently on the cooking zone indicator (**3**) with the letter "**A**" for around 10 seconds.

If you start to set the heating power level within 10 seconds by touching the (**-**) sensor field (**4**), then the automatic warm-up function is activated and the letter „**A**" remains lit for as long as it stays activated.

The cooking heating power level can be now changed at any moment using the method described above in the „**setting the heating power"** section.



Cooking heating power setting	Fast cooking time (min)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-



If you do not start to set the heating power setting within 10 seconds, then the letter „A" vanishes and the automatic warm-up function is inactive.

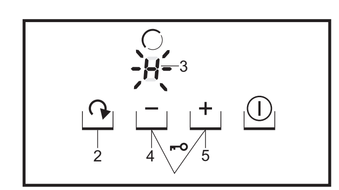
If you do not wish the automatic warm-up function to operate, start selecting the heating power by touching the „-" sensor (4) (the letter „A" is not lit).

Switching off selected cooking zone

Selected cooking zone may be switched off in the following way:

1. Select the required cooking zone using the cooking zone selection sensor field (**2**).
2. Then simultaneously press the (**+**) sensor (**5**) and the (**-**) sensor (**4**), or use the (**-**) sensor (**4**) to lower the setting to „**0**".

The letter „**H**" appears on the indicator symbolising residual heat.

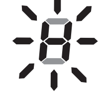


The residual heat indicator

Once a hot cooking zone is switched off, „H" is displayed on the relevant cooking zone's display to warn that the „cooking zone is still hot!"



Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place on it any objects sensitive to heat!



When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



The „H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!
Important!
If the appliance is switched on after being reconnected or when electric power is restored after a power outage, a short self-test will be carried out and „H" residual heat indicator is displayed. „H" residual heat indication will be shown on a cooking zone display for 45 to 60 minutes. The time residual heat indication is displayed is not based on temperature measurement but on how long cooking zone operated. After a power failure, the highest possible temperature and the longest cooling time are assumed, hence the extended time the indication is displayed.
This does not affect appliance operation.

Limited time of operation

To increase reliability of the plate each hotplate is provided with operation time limiter. The maximal time of operation depends on the last selected heating power level.

If the heating power is not changed during the specified time (see the Table), the hotplate will be switched off automatically and the residual temperature indicator will be lighted.

If you want to continue cooking, switch on the hotplate again at the required level of heating power.

Heating power level	Maximal time of operation in hours
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

The child lock function

The child lock function protects the induction hob from being accidentally switched on by children, pets, etc.



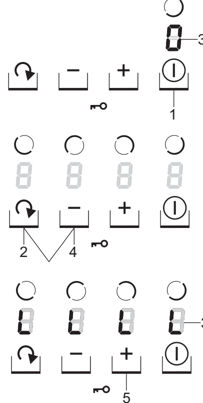
Start switching the locking function on/off when the induction hob is off.



When the mains power is off, the child lock function is automatically deactivated.

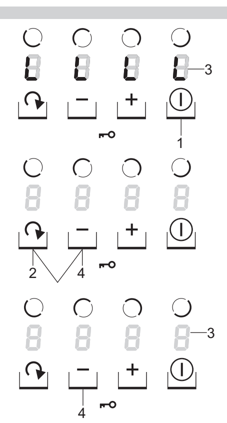
Switching on the child lock function

Touching the on/off sensor field (**1**) switches on the induction hob, and a flashing „**0**" appears on the right front sensor field (**3**) for 10 seconds.
Then, during these 10 seconds, press sensor fields (**2**) and (**4**) simultaneously. After hearing the short beep, press sensor field (**+**)(**5**) and the letter „**L**" will be displayed on all the indicators (**3**).



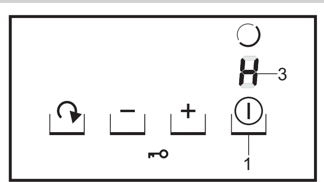
Switching off the child lock function

Start this by pressing the main sensor field (**1**), the letter „**L**" will be displayed on all the indicators (**3**).
Within 10 seconds of the on/off sensor (**1**) being touched, press sensor fields (**2**) and (**4**) simultaneously. After hearing the short beep, press sensor field (**-**)(**4**) and the letter „**L**" will vanish from all the indicators (**3**).



Switching off the appliance

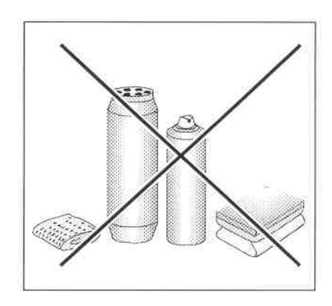
The induction hob operates when at least one cooking zone is on. Pressing the on/off sensor field (**1**) switches off the appliance, and the letter „**H**" for residual heat appears on the cooking zone indicator (**3**).



Daily cleaning and proper maintenance have crucial impact on the durability of your ceramic plate.

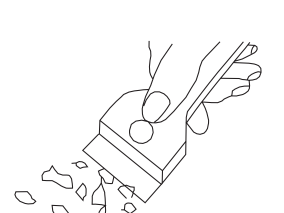


Clean the ceramic plate observing the same rules as for glass. Never use abrasive or aggressive cleaning agents, scrubbing powders or scratching sponges.



Cleaning the plate after every use

- **Wipe off slight, not-burnt patches of dirt** using damp cloth without cleaning agent. Washing liquid can cause blue discoloration to appear on the plate. The stubborn stains often cannot be removed after first cleaning, even if special cleaning agents are used.
- **Remove larger patches of dirt, strongly sticking to the plate using sharp scrapper and wipe off the surface with a damp cloth.**



Cleaning scrapper

Removal of stains

- **Light pearly stains (aluminium residues)** can be removed from cooled plate using special cleaning agents. Calcareous residues (i.e. boiled over water) can be removed with vinegar or special cleaning agents.
- Do not switch off the hotplate when removing sugar, sugar-containing food, plastic or aluminium foil! Immediately scrape off the residuals (when still hot) from the hotplate using a sharp scrapper. When the dirt is removed you can switch off the plate and clean it again after cooling down using special cleaning agents.

Special cleaning agents can be bought in supermarkets, special electromechanical shops, drugstores and shops with kitchen appliances. Sharp scrappers can be bought in DIY shops, shops with building tools and painting accessories.

Never apply cleaning agent on a hot hotplate. Leave the cleaning agent to dry and then wipe it off with a wet cloth. Any residuals of cleaning agents should be wiped off with a damp cloth before heating the plate for the next time, as otherwise they can have caustic effect.

Failure to observe the ceramic plate maintenance instructions can result in losing your warranty rights!

Caution!
If from any reason you are not able to control the switched on plate, switch off the main switch or screw out the fuse and call the Customer Service.

Caution!
Should cracks or splits appear on the surface of your ceramic plate, immediately disconnect the plate from the mains (by switching off the fuse or unplugging the plug) and call the Customer Service.

Periodic inspections

In addition to current maintenance and care, the following shall be arranged for:

- Periodic inspections of control elements and units of the cooktop. Upon expiration of the warranty, service department shall be ordered technical inspections of the appliance at least once every two years.
- All operation faults must be repaired.
- Cooktop units shall be maintained according to the maintenance schedule.

Note!

Installation work and repairs should only be performed by a service department or a qualified technician in accordance with all applicable codes and standards.

EMERGENCY PROCEDURE

Every time when emergency situation occurs you should:

- switch off the working assemblies of the plate
- disconnect power supply
- call in the service
- as some minor faults can be removed by the user in accordance with the below specified instructions, before calling the Customer Service please go through the Table checking every point.

PROBLEM	CAUSE	ACTION
1.The appliance is not working	- power supply failure	-check the in-house electric system fuse, replace if necessary
2. The appliance does not respond to the entered settings	-control panel has not been switched on	- switch it on
	- sensors have been touched for less than one second	- touch the sensors for a bit longer
	- several sensors have been touched at the same time	- always touch only one sensor (except when switching off a hotplate)
3.The appliance does not respond and emits a short signal	- children lock has been activated	- switch off the children lock
4.The appliance does not respond and emits a long signal	-improper operation (improper sensors have been touched or proper sensors have been touched for too short time	- again activate the plate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
5.The whole appliance switches off	- no settings have been entered within 10 seconds from switching the plate on	- again switch on the control panel and immediately enter the settings
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors
6. One heating zone switches off, and ”H” is on the display.	- limited time of operation	- again switch on the hotplate
	- covered or dirty sensor (sensors)	- uncover or clean the sensors

PROBLEM	CAUSE	ACTION
7.Residual temperature indicator is not lighted although the hotplates are still hot	- power supply failure, the appliance has been disconnected from the mains	-the residual temperature indicator will work again after switching the control panel on and off.
8. Crack in the ceramic plate	Danger! Immediately disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre.	
9. If the fault still remains	Disconnect the ceramic plate from the mains (fuse) and call the nearest Customer Service Centre. Important! You are the person responsible for proper condition and operation of the appliance in your household. If you call the Service for a fault which resulted from improper operation, you will be charged with the costs of the visit even during the period of warranty. We shall not be held liable for damages caused by a failure to observe this Manual.	

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	230V 1N~50 Hz
Rated power:	6,5 kW
Model:	**PG4VQ247CF**
- hotplate: 2 x Ø 145 mm	1200 W
- hotplate: 1 x Ø 180 mm	1800 W
- hotplate: 1 x Ø 210 mm	2300 W
Dimensions:	575 x 505 x 50;
Weight:	ca. 7,8 kg;

